O. III. 107.

Bip.
M.o.
374

333

D. Walters
Medicinische und öconomische
Abhandlung
vom
Butter
Und dessen vielfältigen Gebrauch und Nutzen:

Versehen mit einer Vorrede
D. Matthiä Georg Pfanns
von dem
Nutzen der Milch
bey einigen
durch den schädlichen Gebrauch
gewisser giftartiger Arzneyen
verunglückten Personen.

ERLANGEN 1751.

Zu finden, bey Johann Carl Tetzschnern.

D. Pfanns Vorrede

von

dem Nutzen der Milch, bey einigen durch den schädlichen Gebrauch gewisser giftartiger Arzneyen verunglückten Personen.

Ich schmeichle mir mit nichts weniger, als mit der Einbildung, daß dieser Tractat durch meine Vorrede eine grössere Zierde: oder durch mein Lob bey der Gelehrten Welt einen mehreren Credit erlangen werde. Man weiß, mit welchem Beyfall diese Academische Streitschrift zu der Zeit, da sie zum erstenmal in lateinischer Sprache ohne Anmerkungen an das Licht trat, von denen Arzney-Gelehrten aufgenommen worden.

Verschiedene gelehrte Wochenblätter erwehnten derselben mit nicht gemeinem Lobe; Und sollte sie wohl dadurch ihren Werth verliehren, daß sie anietzo in einem teutschen Kleide auf dem gelehrten Schauplatze erscheinet? Kein teutscher Patriot wird sich dieses beyfallen lassen. Zudeme ist der Vorwurf gegenwärtiger Abhandlung ein unentbehrliches Stück in der Oeconomie. Ich getraue mir so gar zu behaupten, daß derselbe eben so unentbehrlich in der Pharmacie, und besonders bey gar vielen Fällen in der Wundartzney seye. Wie sollte demnach eine Schrift fremder Lobsprüche nöthig haben, die sich durch sich selbst und durch ihren nützlichen, beträchtlichen und lesenswürdigen Inhalt, Beyfall

fall und Ruhm erwirbet? Und dennoch bin ich genöthiget, dem vielfältigen Verlangen des Herrn Verlegers ein Genüge zu leisten und die allgemeine Mode, gedruckten Schriften Vorreden anzufügen, mit zu machen. Die Pflichten der Bereitwilligkeit, die ich nach meinem wenigen Vermögen gegen iedermann gerne ausübe, sind die Triebfedern, die mich bewegen, eine Arbeit zu unternehmen, wozu ich bey meiner durch eine mühsame Praxin und andere Geschäfte ziemlich eingeschränkten Stunden, wenige Zeit übrig habe, und die mir, ich muß es nur frey gestehen, bey denen Schriften, die ich unter meinem eigenen Namen heraus gegeben, allemal ein wenig sauer angekommen.

Da die Milch eigentlich das Wesen und gleichsam der Urstoff ist, woraus die Butter zubereitet wird; So war ich Anfangs willens, den ungemeinen Nutzen derselben umständlich abzuhandlen, und durch zureichende Gründe darzuthun, daß die Milch nicht nur das beste Nahrungsmittel sey, sondern auch unter denen übrigen Arzneyen darum den Vorzug verdiene, weil dieselbe auser ihren vielen Medicinal Wirkungen zugleich eine fast unglaubliche Kraft besitzet, die heftigsten Arten von Giften, sie mögen von Mineralien, Thieren, oder von Kräutern genommen seyn, zu brechen und zu bezwingen. Alleine da bereits der seelige Herr Geheimde Rath Hofmann zu Hal-

Halle von dieser Materie in seinen diätetischen Schriften hin und wieder viele gründliche Nachrichten mittheilet; So wollen wir, damit wir die Gränzen einer Vorrede nicht überschreiten, vorjetzo nur mit wenigen drey merkwürdige Fälle erzehlen, in welchen die Milch einen unaussprechlichen Nutzen geleistet, und dessen häufiger Gebrauch einige durch gewisse giftartige Arzneyen verunglückte Personen der augenscheinlichen Todesgefahr entrissen hat.

Eine Frau von sechs und dreyßig Jahren wurde mit einem anhaltenden und dabey schlimmartigen Fieber befallen. Ohnerachtet der

kräftigsten Hilfsmittel, die ich ihr verordnete, schlug sich am neunten Tage zu dieser Krankheit eine grose Beklemmung der Brust, trockner Husten, Herzwehe, und insonderheit klagte sie ein heftiges Drücken am obern Magenschlunde in der sogenannten Herzgrube. Sie hielte diesen letztern Zufall für eine Wirkung verlegener Unreinigkeiten in dem Magen, und drang in mich, daß ich ihr ein Brechmittel anordnen sollte.

Die Vermuthung eines Verborgenen frieselhaften Ausschlages, die ich der Patientin auch nicht verhehlte, hielte mich ab, dem Verlangen derselben ein Genüge zu leisten. Was geschieht! Sie lässet in der Stille durch ihr neunjähriges

ges Kind ein halbes Loth Gummi Guttä unter dem Vorwand aus dem Kramladen holen, daß ihr Mann, der ein Huthmacher ist, solchen zur Farbe nöthig hätte. Die Hälfte wird von eben diesem Kinde gestossen, und von der Patientin in Brühe begierig genommen. Sie verfällt gleich darauf in die grausamsten Zufälle: Verstand und Sinnen wichen: ein heiser Dampf gieng unter einem ängstlichen und abgesetzten Othem holen aus Mund und Nase: endlich verfiel sie gar in wirkliche Gichter. Der Anblick war bey meiner Ankunft erbärmlich. Nach einem mühsamen Forschen erfuhr ich von dem Kinde, was vorgegangen war. Ich ließ den Theriac, den die zu Hülfe gerufene Nachbarn der Patientin

 vor

vor den Mund und auf den Magen strichen, wegschaffen, und ihr an dessen Statt, Kühe- und Ziegen-Milch, so viel man davon habhaft werden konnte, eingiessen. Zu gleicher Zeit muste man ihr einige malen Milchclystiere mit Baum- und Leinöl beybringen; und durch diese simple Mittel wurde in wenigen Stunden so viel bewirket, daß die Kranke sich allmählig wieder ermunterte: den genommenen Gummi Guttä unter vielen Erbrechen und häufigen Stuhlgang von sich sties: und von der Heftigkeit obiger Zufälle bey dem fortgesetzten Gebrauch der Milch, nach und nach befreyet wurde. Merkwürdig ist es, daß gleich nach diesem Vorgang, der rothe Friesel am ganzen Cör-

Cörper stark zum Ausbruch gekommen; und daß die Patientin, da sie auch dieses neue Symptoma theils durch die Stärke ihrer Natur, theils durch gelinde bezoardische Arzneymittel glücklich überwunden, in wenigen Wochen zur völligen Gesundheit wiederum gebracht worden.

Der zweyte Fall ist dieser: Eine Mannsperson von zwanzig Jahren, der aus einem natürlichen Unvermögen, auf dem Kampfplatze der Venus einen schlechten Helden abgab, entdeckte sein Anliegen einem unerfahrnen Lehrling in der Arzney Gelahrheit. Dieser ungeübte Anfänger in der Medicin verordnete ihm drey Quintlein gestossener spanischen Fliegen unter Brandwein.

der verliebte Kranke worgete dieses eckelhafte Gerüchte, bis auf einen ganz geringen Rest hinunter. Augenblicklich entstunde ein gewaltiges Brennen in seinem Leibe; Bald darauf gesellte sich eine starke Hitze, Qual und Unruhe mit einem ängstlichen Othemholen zu diesem Zufall. Und in wenigen Stunden stellte sich unter vielem Schneiden ein anhaltendes Blutharnen, nebst verschiedenen Merkmahlen einer innerlichen Entzündung ein. Zum Unglücke fande sich der Patiente an einem öden und von allen pharmacevtischen Mitteln entblösten Orte. Die Milch war die einzige und ohnstreitig die beste Arzney, zu der man in der Noth seine Zuflucht nahm, und die der Kranke mit äuserster Begierde zu vielen

Maa-

Maasen in sich schüttete. In wenigen Stunden verminderte sich die Heftigkeit der beschriebenen Zufälle, und der Kranke wurde binnen einer Zeit von fünf bis sechs Tagen, ohne viele Beyhülfe anderer Arzneyen, mehrentheils durch die Milch wieder hergestellet. Merkwürdig ist es, daß dieser Patient nach dieser Fatalität eine starke Reizung zum Beyschlaf verspüret, sich auch um deswillen bald darauf verheurathet, und nach der Hand einige Kinder erzeuget hat.

Der dritte Fall, worinnen die Milch sich ungemein durch ihren Gebrauch signalisirte, ist dieser: Ein Mann von sechzig Jahren, der schon über Jahr und Tag an dem linken Arm einen paralytischen

An-

Anfall verspürte, hatte das Unglück, vom Pferde zu stürzen und sich an der rechten Schulter stark zu quetschen. Dem ohngeachtet hilft er sich wieder auf, eilet nach Hause, und verlanget von mir, daß ich ihme äuserlich etwas dienliches zum Schmieren anordnen sollte; nur aber nichts, was von Wein-Geist bereitet wäre, weil seine Haut dergleichen nicht vertragen könnte, und nur dadurch mehr entzündet werden dürfte. Ich verschriebe ihm äuserlich zwey Unzen von dem Wedelischen Bezoar-Oel, und innerlich, weil er über Verstopfungen klagte, eben so viel Unzen von dem bekannten Wiener Laxier Tränkgen, mit dem Bedeuten, dieses letztere am nachfolgenden Morgen auf

einmal einzunehmen. Zum Unglück werden aus Unachtsamkeit der Wartfrau, die Gläser verwechselt; und dem Patienten das Bezoar-Oel zum Einnehmen gereichet. Dieser, der alle Laxative verabscheuete, nahm sich vor, das vermeintliche Tränklein mit gröster Eilfertigkeit in einigen wenigen Zügen hinunter zu schlingen; welches er auch, ohne auf den Unterscheid der Farbe acht zu haben: oder den vorgegangenen Irrthum zu bemerken, wirklich bewerkstelligte. Ein heftiges Brennen, eben so, als wenn man ihme siedendes Pech oder heises Oel in den Leib gegossen hätte, war die unmittelbare Folge auf diesen

unglücklichen Vorfall. Man entdeckte also bald den begangenen Fehler und verlangte von mir schleunige Hülfe gegen eine sich anspinnende Entzündung und besorglichen Brand. Durch den häufigen Genuß der Milch und durch beygebrachte Milchclystiere wurde auch dieser Patient, (der nach der Hand seinen linken Arm wieder besser, als vorhin brauchen konnte) dem Rachen des Todes entrissen, und dadurch der Satz bestättiget, daß die Milch, so wie bey wirklichen Giften, eben auch bey giftartigen Arzneyen das beste und zuverläßigste Hülfsmittel seye.

Vorbericht des Verfassers.

Unter so vielen herrlichen Wohlthaten, so der gnädige und liebreiche Gott denen Menschen verliehen, scheinet mir fast keine grösser zu seyn, als die **Milch** und deren bester Theil, nemlich der **Butter**. Da nun diese Wahrheit kein Vernüftiger in Zweifel ziehen, vielweniger gänzlich läugnen kan; so wird mir niemand verdenken, wann ich mir vorgenommen, eine genauere Betrachtung darüber anzustellen, und dessen vielfältigen Nutzen und Gebrauch nach meinem Vermögen deutlich vorzutragen. Denn ob sich gleich schon ehedessen berühmte Männer gefunden, welche dessen unvergleichlichen Nutzen in mancherley Fällen gezeiget, dergleichen gewesen sind PLEM-

BIVS, SCHOOCKIVS a) und BARICELLVS, b) welche besondere Bücher davon geschrieben: ingleichen IOH. ANDR. SCHMIED, c) und IOH. FRIDR. de PRE, d) wovon iener zu Jena, dieser aber zu Erfurt besondere Disp. ediret; so haben sie darum nicht alles erschöpfet, daß sie nicht vielmehr denen Nachkömmlingen sollten noch vieles zur weitern Untersuchung und Erfindung übrig gelassen haben. Dann so ferne es wahr ist, daß ein Tag den andern lehre, und daß die Erkänntniß, gleichwie in allen Dingen, also auch besonders in der Naturlehre und Arzneykunst, immer höher steige: so wird mir niemand verdenken, wenn ich mir vorgenommen, auch dessen Ursprung, Eigenschaften und vielfältigen Gebrauch zu beschreiben, und zwar diesesmal weitläuftiger und in teutscher Sprache, nachdeme ich bereits vor drey Jahren, ganz kürzlich und in lateinischer Sprache zu Altdorf davon gehandelt habe. Und gleichwie die lateinische Edi-

a) Huius liber de BVTYRO editus Groeningae 1664. 12.

b) Huius Opuscula de LACTIS, seri et BVTYRI vsu edita Neapoli 1623. 4.

c) Huius diss. Inaug. de LACTIS progenie, quales sunt Caseus et BVTYRVM, Erford. 1715. edita.

d) Huius diss. de BVTYRO in Miscell. Physicis inserta, est XVI.

Edition von vielen Gelehrten wohl aufgenommen worden; so habe das gute Vertrauen, es werde auch diese teutsche Ausgabe von vielen Liebhabern des **Butters** geneigten Beyfall finden, zumahl da mich bereits viele von meinen Landsleuten, so die lateinische Sprache nicht verstehen, darum vielfältig angesucht haben, welchen ich also zu willfahren, keinen längern Anstand nehmen wollen. Ob man aber besser **der Butter**, **die Butter**, oder **das Butter** zu sagen pflege, solches will ich lieber andern zu entscheiden überlassen, und indessen nach meiner Landesart den Butter in teutscher Sprache unter das genus masculinum rechnen, ob man gleich mit bessern Recht: die **Butter** sagen könnte, gleichwie man in Sachsen und andern Ländern mehr **die Butter** zu sagen pfleget, damit man solche von dem Poudre; Haar-Puder, desto besser unterscheiden könne. Ehe ich aber den **Nutzen** und **Gebrauch** des Butters zu beschreiben recht anfange: so achte zu vörderst vor nöthig, zu erklären, was Butter heisse? oder zu zeigen, woher eigentlich der **Name** des Butters entstanden sey?

§ 1.

Die meisten halten dafür, der Name habe seinen Ursprung aus Griechenland. Allein ich weiß gewiß, daß derselben Meinung denjenigen nicht gefallen werde, welche glauben, daß so

wohl die Sache selbsten, als auch die Benennung derselben denen alten Griechen und Römern ganz unbekant gewesen sey. Zum wenigsten hat GERHARDVS, IOH. VOSSIVS, in Etymologico Linguae latinae, p. 98. angemerket, daß von denen Griechen der DIOSCORIDES: von den Lateinern aber PLINIVS zuerst des Butters gedacht haben. PLINIVS leitet den Namen des Butters her von der Kühmilch; doch nennet er selbsten den Butter eine Speise der barbarischen Völker, damit anzuzeigen, daß der Butter bey den alten Griechen und Römern nicht sey im Brauch gewesen. Dann im 28. Buch im 9ten Capitel seiner Historiae naturalis, spricht er „ aus der Milch „wird Butter, welches der barbarischen Völ„ker beste Speise ist, und welche die Reichen „von denen Armen unterscheidet. Der meiste Butter wird von der Kühmilch bereitet, und „davon hat auch der Butter seinen Namen.„ Also hat der berühmte CONRING ganz recht, welcher dieses Wort von den alten Teutschen oder Scythen herleitet, wie solches zu ersehen in seiner Disp. de Germanic. corpor. habitus antiqui et noui causis e). Welchen ich auch gänzlichen Beyfall zu geben, kein Bedenken trage.

§ 2.

e) BVRGGRAVIVS in Commentario ad h.l.

§ 2.

Dieses Wort Butter, lat. butyrum, medulla lactis, Franz. Beure, welches zuerst nur eine einzige Sache anzeigte, wurde nach und nach, wie es insgemein zu geschehen pfleget, vielen andern Sachen wegen der Verwandschaft und Aehnlichkeit der äusserlichen Gestalt und Beschaffenheit gegeben und mitgetheilet f). Demnach muß man zuerst wissen, daß bisweilen unter dem Namen Butter im **weitläuftigen und uneigentlichen** Verstand allerley fette Sachen oder Salben angezeigt werden: z. E. grüner und rother Butter, welche in den Apothecken üblich sind, davon unten ein mehrers soll gesagt werden. So hat auch der berühmte Professor zu Tübingen, Herr Burckard David MAUCHART (welcher mit mir aus einer=

f) So wird eine gewisse Art von Birnen wegen ihrer Mildigkeit, Butter, Schmalz oder Schmerbirnen lat pyra butyracea, Franz. Poires beures et. fondantes genennet, weil sie gleichsam im Munde, wie Butter zergehen. Ingleichen das Kraut. Pfaffenröhrlein genannt, Butterblume geheissen, weil diese Blumen denen Kühen eine gute Nahrung und mithin viele fette Milch geben. Ferner werden die Schmetterlinge Butterfliegen genennet, weil sie so lind, wie Butter, anzurühren sind. Endlich wird ein kleines Kraut Butterwurz, oder Schmerwurz, Rybitzfett, lat. Pinguicula s. Sanicula Eboracensis, Franz. Grasette, geheissen, weil sich die Blätter dieses Krauts, wie Butter oder Fett anfühlen lassen.

einerley großmütterlichen Stamm entsprossen; siehe seine Lebensbeschreibung, welche in MO-SERS erläutertem Würtemberg P. I. p. m. 204. seqq. enthalten, und mein Programma Inaug. so 1743. zu Altdorf in Fol. gedruckt worden) seine Arzney wider die Schwindsucht, welche er aus der bekannten indianischen Frucht, Cacao genannt, zu bereiten erfunden hat, Butter genennet. Hernach bedeutet das Wort **Butter** scharfe ätzende Spiritus von Metallen und Mineralien, welche von den Chymicis oder Scheidekünstlern bereitet werden; dergleichen ist der Spiesglasbutter, Schwefelbutter, Bleybutter, Goldbutter, Zinnbutter, u. d. g. Davon die Autores Chymici, v. gr. FRIDR. HOFFMANN, BOERHAVE, TEICHMEYER und andere mehr nachzusehen sind. Allein ich nehme das Wort **Butter** nicht in weitläuftigem, sondern genauern und eigentlichen Verstand. Wenn es nun in solchen Verstand genommen wird, „so ist der Butter „ein fettes und öhlichtes Wesen, welches aus „der Milch und zwar aus dem Raame oder „Kern verschiedener Thiere gemacht und durch „vieles Bewegen und Schütteln von demselben „geschieden wird,„ welches hernach zu vielfältigem Gebrauch dienet.

§ 3.

Vor allen Dingen wird der Leser, welcher ein Freund der Antiquitäten ist, fragen, welchen

chen Völkern man die Erfindung, Butter zu machen zu danken habe? hievon aber unterstehe ich mich nicht etwas gewisses zu bestimmen. Denn die Schriftsteller sind unterschiedlicher Meinung. Ich verweise vielmehr den geneigten Leser, der um die Historie dieser Erfindung bekümmert ist, zu des vortreflichen HERMANNI CONRINGII belobten Disp. de habitus corpor. Germanic. antiqui et noui caussis et BVRGGRAVII Commentarium ad h. l. Wüste also nicht, was ich weiter darzu setzen sollte. Dieser gelehrte Mann hält davor, es sey am wahrscheinlichsten, wenn man den Butter vor eine Erfindung der Scythen, Celten, oder alten Teutschen hielte g). Damit ich mich also hierbey nicht länger aufhalte, so will ich lieber zur weitern Erklärung der Sache selbsten schreiten.

§ 4.

Ich habe gesagt: der Butter seye eine öhliche und fette Substanz oder Wesen; dieses bedarf keines weitläuftigen Beweises, da selbsten die Sache aus den Eigenschaften des Butters ganz leichtlich zu ersehen ist. Deßhalben der weltberühmte Arzt GALENVS sagt,

g) Daß die Scythen oder Celten teutsche Völker gewesen seyn, hat Simon PELLOVTIER in seiner Geschichte der Celten ausführlich erwiesen, Sieh: teutsche Acta Erudit. Anno 1742. p. 464 - 491.

der Butter seye etwas öhlichtes; und im dritten Buch, welches von den Kräften der Nahrungsmittel handelt, schreibt er von der Milch auf der 91sten Seite also: „Wie viel der Butter Fett in sich habe, kan man aus dem Geschmack und dem äuserlichen Ansehen erkennen; „darzu setzet er folgende Ursachen, wenn wir anderst den Worten des lateinischen Auslegers Folge leisten wollen; „Wenn man einen Theil des Leibes mit Butter schmieret „und reibt, so siehet die Haut fett aus, und „nicht anders, als wenn sie mit Oehl wäre „gerieben worden. Wenn man überdieß ein „dürres Leder von einem toden Thier damit „schmieret, siehet man eben die Würkung davon: ia es brauchen so gar die Leute in den „meisten kalten Ländern, wo kein Oehl zu haben ist, den Butter im Baad. (h) Ueber „diß siehet man, daß wenn man denselben auf „glühende Kohlen wirft, von demselben eine „Flamme entstehet, nicht anders als wenn man „ein Fett darauf gegossen hätte. Endlich gebrauchen wir den Butter zu solchen Umschlägen, worzu wir Fett gebrauchen und mit dem„selben

h) Und hingegen in warmen Ländern, wo mehr Oehl als Butter gemacht wird, gebraucht man statt des Butters Oehl, welches die Portugiesen, Spannier, Italiener und Franzosen mit ihren Exempeln beweisen. HUEBNERS Geographie P. I.

„selben andere Arzneyen vermischen. Es kan aber auch der Butter, nichts anders, als ein fettes und öhlichtes Wesen seyn, weil derselbe aus einer fetten und öhlichten Materie gemacht wird. Indem ich aber den Butter ein fettes und öhlichtes Wesen nenne, so will ich solches nicht also verstanden haben, als wenn ich die übrige sulzigte, gesalzene, wäßrigte, käsigte und Lufttheilgen davon ausschlösse; sondern diese Bennung hat er von den Haupttheilen, denn die öhlichten Theile machen vor allen andern, das meiste aus.

§ 5.

Die Materie aber, woraus der Butter gemacht wird, ist die Milch und zwar der Raam, Saane oder Kern, der oben schwimmt. Die „Milch aber ist derjenige weisse Saft, welcher „aus den Eutern der Thiere, die Milch geben, „ausgedruckt, durch die Euterdrüsen aus dem „Blut und dessen Milchtheilen abgesondert und „zubereitet ist, und aus wäßrigen, öhlichten, „fetten, sulzigten, käsigten und gesalzenen Theil„gen bestehet. (i) Die öhlichten Theile solcher

A 5 Milch

i) Es ist demnach die Materie, woraus der Butter gemacht wird, von der Materie einer Emulsion unterschieden, welches ein milchfarbiges Medicament ist, so aus Saamen, Kernen oder Früchten, die ein subtiles Oehl haben, und im Wasser zertrieben, verstossen und ausgedrückt werden, zu Temperirung der Säfte und Kühlung gebraucht wird.

Milch gehen zusammen, und machen auf der Fläche einen fetten Raam, welches den Ursprung des Butters abgiebt, so bald nur die Milch in die freye Luft kommt, indem die fetten Theilgen, wenn sie eine Zeitlang ruhig bleiben und nicht durch die Bewegung und Wärme herum getrieben werden, wegen ihrer besondern Leichtigkeit oben auf der Milch schwimmen und sich von den wäßrigen Theilen scheiden.

§ 6.

Hieraus ist zu ersehen, daß ie besser und fetter der Raam ist, desto bessere und mehrere Quantität Butter er abgebe. Je besser aber die Milch ist, desto besser muß der Raam seyn. Es wird aber dieienige Milch vor die beste gehalten, welche rein, nicht bitter, nicht scharf, nicht sauer, nicht gesalzen ist: ingleichen, welche nicht übel riecht, sondern einen etwelchen Geruch hat, eines lieblichen Geschmacks, etwas süsse, weiß und gleich, und weder zu flüssig noch zu dick ist, also, daß, wenn ein Tropfen auf den Nagel am Finger fällt, derselbe nicht zerfließt. Da aber die Gütigkeit der Milch, wie HELMONT behauptet, nicht so wohl nach ihren eignen, sondern vielmehr nach der Thiere Kräften zu schätzen ist; so müssen die Thiere gesund seyn, auch nicht zum Zorn gereizt werden, wenn anderst die Milch, so sie geben, guter Art seyn soll. Daß aber zur Gesundheit der Thiere eine gesunde Luft,

eine fette und mit gesunden Kräutern bewachsene fruchtbare Walde sehr vieles beytrage, wird kein vernünftiger Mensch in Abrede seyn? Dann die Milch der Thiere behält eines theils die Eigenschaft der Kräuter, welche die Thiere fressen; wie solches bey den Kühen die Erfahrung lehret, welche nach der Eigenschaft der Kräuter, die sie fressen, dem Butter einiger massen eine verschiedene Kraft, einen mannigfaltigen Geruch, Geschmack und Farbe geben, wie solches der berühmte Franzos Monſ. le GRAND in seiner Hiſtoria naturali Part. VII. de Plantis Artic. II. p. 285. erhärten will. Man hat auch erfahren, daß, wenn die Kühe Waldknoblauch fressen, die Milch einen Geschmack, wie Knoblauch bekomme, und dergl. m. besiehe erstbelobten Autorem in seiner Physic im 7ten Th. p. 527. Und eben dieser Autor füget im angeführten Ort die Ursach hinzu, und meinet, dieses geschehe deswegen, weil die Milch unmittelbar aus dem Chylo oder Milchsaft, nicht aber erst aus dem Blut, wie man insgemein glaubet, entstünde. Dann er schreibt; „wie kann es geschehen, daß die „Milch, so z. E. mit der Safrantinctur nur „ein wenig gefärbet ist, in einer halben Stun„de durch die Brüste zurück schiest, einen Ge„ruch, Geschmack und Farbe hat, wie der „Safran, ausser, weil die Milch nicht aus „dem Blut erzeuget wird, sondern der lautere

„Chy-

„Chylus oder Nahrungssaft ist, der durch ei„nige verborgene Gänge zu den Brüsten gelei„tet wird. Cf. etiam Christianus VATERUS in Physica experim. System. Sect. VII. Cap XXVII. Thes. VII. (k). Ueberhaupt aber sind die Kräuter, so auf den Bergen wachsen, weit gesünder gegen diejenigen, welche in den Thälern wachsen. Deshalben, wenn die Thiere dergleichen fressen, ist ausser allem Zweifel, daß sie davon eine weit gesündere Milch geben. Fressen die Thiere Kräuter, so wieder den Scharbock dienen, als da sind Kressen, Bachbungen, Löffelkraut, und dergl. so wird die Milch, die schon an sich denen mit dem Scharbock behafteten dienlich ist, um so viel kräftiger gemacht, den Scharbock damit zu heilen. Jngleichen, wenn die Thiere mit Wundkräutern gefüttert werden, z. E. mit Gundelreben, Eibischwurz, Pappeln, Schafgarbe und dergleichen so wird die Milch desto kräftiger, die Schwindsucht und innerliche Geschwüre zu heilen. So erzehlet man auch von einem Kraut, so in Arabien wächset, und Jzicatamaio genannt wird, wann selbiges die Geyssen oder Ziegen fressen, so geben sie eine solche kräftige

k) Daher kommts, daß der Butter in der Jnsul Oehland so heilsam und so gewürzhaft ist. vid. LITHENII Disp. de Salubritate Silesiae §. 63. et 64.

tige Milch, welche die Lebensgeister vermehret und die Menschen frölich machet.

§ 7.

Hernach sind von dem Gebrauch der Milch oder vielmehr deren Raam einige Stücke zu bemerken; und zwar hauptsächlich, daß sie nicht gar zu lange in Töpfen, besonders, wenn sie nicht wohl zugedeckt, aufbehalten werde; weil sie sonsten leichtlich von der Luft verändert, sauer und in Würmer verwandelt werden kan. (l) Daher schreibt Melchior SEBIZIUS im 7ten Buch von Bestellung eines Meyerhofs: „Man soll keine Milch, sonderlich im Sommer, Herbst und Frühling, über einen Tag „stehen lassen; denn die Hitz und Länge der „Zeit verdirbet die Milch gerne, sondern, so „bald es möglich, Milch, Raam, Käß, Butter und Molken draus machen m). Dann die

l) So erinnere ich mich, daß in meiner Eltern erstern Hause in dem Keller sich eine Hausotter aufgehalten, welche den Deckel von den Milchhäfen weggestossen und denselben ausgeleeret. Wenn sie aber nicht Zeit gehabt hat, den Topf auszuleeren, ihren Gift hinein gelassen, und also die Milch durch Mittheilung ihres Gifts unbrauchbar gemacht.

m) Hierinnen versehen es demnach die Leute in unsern Gegenden, besonders auch in meinem Vaterlande, welche die falsche Meynung hegen, es könne keine Milch guten Butter geben, wenn sie nicht

die alten Historienschreiber haben von einem Kloster in Neapolis, welches auf dem Berg, Cybeles genannt, erbauet ist, aufgezeichnet, daß daselbst auf eine halbe Meile weit, keine Milch, noch andere Speisen, sie mögen zubereitet werden, wie sie wollen, nicht können vor den häufigen Würmen erhalten werden; daß sich dieses auch in unsern Ländern bey einer gar zu alten Milch zutrage, hat man durch die Microscopia oder Vergrösserungsgläser observiret n). Dieses geschiehet aber, wann die Insecten, z. E. die Mücken, auf die Milch sitzen und ihre Eyer und Saamen hinein legen; obgleich nicht zu läugnen ist, daß diese Würmlein bisweilen auch in der Milch, wann sie noch in den Eutern verschlossen ist, aus dem Saamen

nicht vorher die Milch recht lange stehen und sauer werden liessen; es wird daher ihr Butter ziemlich bitter, und hält sich nicht lange, sondern muß entweder bald zu Schmalz gemacht oder eingesalzen werden.

n) Ein recht merkwürdiges Exempel findet man in des berühmten PAVLINI Tractat de morte verminosa §. 46. p. 90. Denn eine Frau, welche den Scharbock gehabt, erzeugte nach den Milchessen einen monstroesen Wurm, welchen sie nach vielen ausgestandenen grausamsten Schmerzen endlich durch den Stuhlgang fortgetrieben; dieser stellte der Haut nach einen Aal: am Kopf und Hals ein Pferd: am Leib einen Salamander: an Füssen eine Ganß und andere Vögel vor.

men oder faulen Speise der Thiere entstehen können.

§ 8.

Ich habe auch bey dieser Erklärung nicht ohne Grund gesetzt, daß die Milch, woraus der Butter gemacht wird, von verschiedenen Thieren darzu gebraucht werden. Denn es ist iedermann bekannt, daß man von der Küh- Ziegen -(Geuß) Schaf- Esels- Camels- Pferd und dergleichen Thiere Milch, Butter mache. Es ist auch nicht ungereimt gehandelt, daß man aus der Milch vernünftiger Geschöpfe, ich meine der Weiber, Butter macht, welches fürwahr der menschlichen Natur am zuträglichsten ist, weil man sagt, der Menschen Butter stärke und vermehre das Gehirn. Auch behauptet der vortrefliche Friedr. HOFFMANN in Claui Schroederiana p. 662. Daß nichts kräftigers wieder die Schwindsucht sey, als Menschen Butter. Uebrigens verdienet auch von der Milch und Menschenbutter und aller andern vorerwehnten Thiere gelesen zu werden PLINIVS in Histor. nat. L. XXXVIII. Cap. IX. Jedoch ist bey uns sonderlich im Gebrauch die Küh- Schaf- und (Geyß) Ziegenmilch. Unter diesen wird die Kühmilch vor die fetteste und dickste gehalten, weil sie mehr Butter hat, als anderer Thiere Milch, und deswegen auch mehr Nahrung giebt, und vor unsern Leib vor die beste Milch gehalten wird; die Schafsmilch

milch enthält mehr Käß in sich, die Ziegen (Geyß) Milch, hält in allen Stücken die Mittelstrasse, nemlich im Kochen und der Nahrungskraft, welches die Meynung des SENNERTI ist in Institut. med. lib. V. P. I. Cap. III.

§ 9.

Ich schreite fort, die Art und Weise zu zeigen, wie der Butter gemacht werde, welche wohl nicht einerley, sondern mannigfaltig ist; denn anders verhält sichs bey den Teutschen: anderst bey den Franzosen: anderst bey den Niederländern: und anderst bey den Schweitzern Jedoch kommen alle Manieren darinnen mit einander überein, daß die öhlichten Theilgen der Milch durch eine heftige Bewegung von den übrigen geschieden werden. Bey den Teutschen und zwar bey denen Franken und Sachsen ist diejenige Manier, Butter zu machen beliebet worden: Man nimmt den Raam ab, thut ihn in ein Fäßlein, welches unten breiter als oben, und mit einem Deckel, in dessen Mitte ein Loch ist, verwahret wird, stösset und rühret ihn mit einem Stiel, an dessen Ende eine starke durchlöcherte Scheibe, biß sich das Fett in einen Klumpen zusammen begiebt. Denn durch dieses stossen und bewegen wird eine Wärme oder Hitze verursachet, welche macht, daß sich die heterogenea oder ungleiche Theilgen von einander begeben,

geben, und die homogenea oder Theilgen von einerley Art zusammen kommen; deshalben siehet man, daß die Weiber die Milch zur Winterszeit in Töpfen zum warmen Ofen setzen, damit das Ausbuttern desto besser von statten gehe. Dieses Ausbuttern kann verhindert werden, wenn man etwas Asche, Seiffe und Zucker, oder einen Eyerdotter in den Raam wirft, wegen des Laugensalzes, (propter alcali, omne acidum fermentum destruens) welche alle Säure verhindert, verjaget und vertreibet; ingleichen wegen der seifenartigen Dinge Natur, wodurch die öhligten Theilgen genauer mit dem Wasser vermischt werden, so daß sie mit genauer Noth durch vieles Bewegen von einander können geschieden werden; massen bekannt ist, daß durch Hülfe der Aschensalze und Seiffen artigen Körper öhlichte Sachen mit dem Wasser leichter können vermischt werden. Hingegen wird das Ausbuttern befördert, wenn man etwas von gutem Weineßig hinein schüttet o). So sagt man

 auch

o) Wer viel und geschwind Butter machen will, der nehme 4. Pfund Salz, koche es in 5. Maaß Wasser, giesse davon auf 5. oder 6. Maaß Raam, eine Maaß in das Butterfaß. Wenn nun der Butter fertig ist, wird er so lange gewaschen, bis er alle Molken von sich gelassen. Die Molken aber, oder die Buttermilch, lat. Serum butyri, Franz. Lait de Beure wird so denn als eine

Speis

auch, daß die Zauberinnen durch ihre Zauberey das Ausbuttern verhindern, und dessen Quantität vermindern könnten, welches ich aber an seinen Ort gestellet seyn lasse. Dieses aber ist, was die Quantität des Butters anbelangt, viel gewisser, daß dieselbe in Ansehung der Jahreszeit und der Waide, und nachdem die Milch süß oder sauer, sehr unterschieden sey. Vor drey Jahren habe ich im Monat May (da ich noch zu Altdorf lebte) zu Hause damit eine Probe machen lassen: da sie denn von einer Maas Milch eine Unze Butter bekommen. Die holländischen Bauern, wenn sie nach Schweden reisen, erfahren

Speis, oder Arzeney genossen, besonders in Sommer Monathen, weil insgemein die Kühe um selbige Zeit das beste Futter bekommen. Sie laxiret so denn gemeiniglich ein wenig, reiniget den Leib, und löschet den Durst. GALENVS ziehet sie nicht so wohl zum butterichten, als käsigten Wesen, und sagt, sie wäre ziemlich kalter Natur, welches nicht zu läugnen stehet. Es hat auch die Buttermilch in der Historie ein ewiges Andenken, denn als vor Zeiten die Bauern zu groß Lichtenau eine alte Sau in ein Bette geleget, und den Pfarrer des Ortes dazu geruffen haben, daß er dem Patienten die letzte Oehlung geben sollte, so musten sie zur Strafe ihrer Leichtfertigkeit einen Thurn in der Stadt Marienburg bauen lassen. Weil sie nun den Kalk nicht mit Wasser, sondern mit lauter Buttermilch einmachen musten, so wurde der Thurn, zum Andenken, der Buttermilchsthurn genennet.

ren zu ihrer grosen Verwunderung, daß sechzig Maas Milch mehr Käß und Butter geben, als hundert Maas Milch in Holland. In Chaldäa, welche heut zu Tage Irack genannt wird, bekommt man täglich von einer jeden Büffelkuh, wie DAPPER in seiner Reisebeschreibung bezeuget, zwey und zwanzig Maas Milch; von welcher Milch hernach sie viel Butter machen. Fast eben dieses bezeuget OLAVS von den nordischen Ländern im 13. Buch im 45. Capitel.

§ 10.

Von demjenigen, was ich oben von den Eigenschaften der Milch gesagt, kann man nunmehro schliesen, welcher Butter der beste sey? Dieser Butter wird nämlich mit Recht vor den besten gehalten, welcher von der Milch gesunder Thiere, und die gesunde Kräuter fressen, bereitet wird, und durch die Länge der Zeit keinen Schaden nimmt. Hieraus kann man leicht verstehen, daß in Ansehung der Jahreszeit der Frühlingsbutter vorzuziehen (p) sey, und der besonders im Monat May und Junius von **Weibspersonen**, welche reinlich damit umgehen, gemacht worden. Dann wie LANGIVS in Materia medica p. 453.

p) Aller Butter, sonderlich aber der Mayenbutter führet viel Oehl und ein wenig flüchtiges Salz bey sich.

dafür hält; so wird der Mayenbutter deswegen gelobt, weil zu solcher Zeit die Thiere unzählich frische, und zur Arzeney dienliche Blumen und Kräuter fressen, wovon alsdenn die heilsame Kraft zur Nahrung angewendet wird. Als Kennzeichen der Gütigkeit des Butters werden insgemein gehalten, der annehmliche Geruch, die gelbe Farbe und der süsse und liebliche Geschmack. Zwar das betrügerische Baurenvolk färbet den Butter, welcher öfters von Natur weiß ist, mit dem Saffran gelb, wenn sie nur einige Gran mit dem Raam vermischen. Doch wird dieser Betrug leicht offenbahr, wenn man den Butter ins Wasser legt, wovon hernach die falsche Farbe ausgezogen wird. Dagegen entstehet die natürliche gelbe Farbe des Butters von den öhlichten und fetten Theilgen, womit die Kräuter und Blumen, sie mögen Farben haben, wie sie wollen, sonderlich im Monat May, Junius und Julius angefüllet sind; diese Theilgen werden durch die Verdauung des Magens der Thiere extrahirt und ausgezogen. Der Magensaft (menstruum ventriculi) aber, hat diejenige Kraft, daß er aus den Pflanzen, sonderlich die besten Theile ausziehet. Betrügen sich demnach diejenigen gewaltig, welche sich einbilden, diese gelbe Farbe des Butters entstünde bloß von den Schmalzblümlein; ex ranunculo pratensi, ingleichen von der Goldwurz

wurz; ex radice asphodeli. Wenn aber ja die Farbe der Blumen und Kräuter etwas zum Butter beytrüge, so würden ebenfalls die Kräuter und Blumen bisweilen einen rothen, grünen oder blauen Butter geben.

§ 11.

Gleichwie aber eine jede Landschaft in andern Dingen ihre Schätze besonders rühmet, so pflegt es auch mit dem Butter herzugehen. So ist bekannt, daß sich die Einwohner zu Pariß rühmen, sie allein machten den besten Butter; sonderlich ist der vanucanische (Vanucum) und der umliegenden Dörfer Butter wegen seiner Gütigkeit berühmt q). Auch sagt man, daß die südliche Insul Oehland in Gothland gelegen, einen guten und vor vielen andern Ländern gesunden Butter habe, welcher als ein Gewürz statt einer Arzeney gebrauchet wird. Vid. OLAVS Libr. XIII. Cap. XLV. et LITHENIVS Disp. de Salubritate Sueciae §. 63. et 64. Holland, r) ob es gleich am Ueberfluß des Butters viele andere Länder leicht übertrift, indem es fast ganz Europa mit Butter versiehet, so ist doch

q) In Frankreich wird ohnstrittig der beste Butter in der Provinz Bretagne gemacht. In Portugall hat die Provinz Entre Minho Douro den besten Butter.

r) In Engelland giebt die Grafschaft Suffolck den besten Butter ab.

nach dem Zeugniß des BEYERLINCK, in seinem Theatro magno vitae humanae, Libr. II. p. 257. der Butter zu Delft demselben vorzuziehen s). So wird auch im östereichischen Flandern, sonderlich nahe bey dem Städtlein Dixmuden, wie BEYERLINCK, loc. supra cit. bezeuget, ein sehr herrlicher Butter gemacht. Unter dessen ist der Butter, welcher in Teutschland, und besonders in Schwaben, Sachsen und einem Theil des Frankenlandes gemacht wird, vor andern wegen seiner Gütigkeit zu rühmen.

§ 12.

Da der Butter, wie ich oben gezeiget, aus verschiedenen ungleichen Theilgen bestehet, so ersiehet man leichtlich, daß derselbe an sich zur Fäulung geneigt sey. Diese Natur des Butters nun, brachte die Menschen dahin, daß sie sich nach Hülfsmitteln umgesehen, damit sie selbigen gut erhalten, und vor Fäulniß bewahren mögten. Da es aber sonderlich zwey solche Hülfsmittel giebt; so halte vor nöthig, solche kürzlich zu berühren; das eine Mittel ist, daß sie denselben einsalzen, welches wegen der scharfen und spitzigen Theile, woraus das Salz bestehet, eine lange Zeit den Butter vor der Fäul-

s) Der beste holländische Butter wird nach der Aussage Joh. HUEBNERS in seiner Geographie P. I. p. m. 373. in der Gegend um die Stadt Leyden gefunden.

Fäulniß frey erhält. Da dieses Hülfsmittel auch unsere Leute oftmahls gebrauchen, so bemerket OLAVS Libr. XXI. Cap. IV. daß besonders dieses Mittel in der Insul Island oder Eisland bekannt sey, indem daselbst wegen der grossen Menge des Hornviehes und unvergleichlichen Viehwaiden, der gröste Vorrath vom Butter zu finden ist: mit solchem eingesalzenen Butter, wenn die Gefäse, oder Tonnen nicht zureichen, machen sie Küsten von einem wohlriechenden Holz 30 biß 40 Schuh lang, und 4 oder 5 Schuh hoch, und füllen sie jährlich in den meisten Orten damit an, und heben den Butter so wohl zu ihren, als der Kaufleute Nutzen sehr lang auf. (t) Das andere Hülfsmittel, womit sie der Faulniß wiederstehen, ist, wann sie den Butter kochen, oder nach meiner Landesart zu reden, aussieden, (u) und durch das

t) In Spanien wird der Butter, wegen der grossen Wärme in Därmen von Kaldaunen verwahret, die wir zu unsern Würsten gebrauchen, und so denn nach der Elle verkauft. Cf. CASP. BARTHIG in Aduersariis. lib. 53. Cap. 14. p. 25. sq.

u) Hierbey ist folgendes zu merken:
1) muß das Feuer nicht allzu stark seyn.
2) muß vorher ein achtel oder viertel Maas Wasser in die Pfanne gegossen, und der Butter mit einem Rührlöffel z. E. von Wachholderholz wohl umgerühret werden; dadurch wird verhindert, daß

Feuer von den ungleichen oder fremden Theilgen reinigen, welcher gekochte Butter sodenn **Schmalz** genennet wird, von welchem noch dieses zu merken ist, daß derselbe auf solche Art, wegen seiner Reinigkeit, noch weit tüchtiger gemacht werde, mancherley Krankheiten zu heilen.

§ 13

Nun folget, daß ich von dem Gebrauch des Butters einige nothwendige Stücke hinzu setze. Daß derselbe sehr vieles in sich begreife, bezeugen so viel herrliche Lobeserhebungen, welche fast zu allen Zeiten dem Butter sind beygeleget

daß a) nichts vom Butter abgehet, b) das Schmalz so helle wird, als ein Spiegel, und c) daß es beständig einen guten Geschmack behält.

3) Daß man das Schmalz, wenn es vom Feuer weggenommen worden, etwas abkühlen lasse, und wohl umrühre, ehe man es in die Töpfe oder Stübiche giesset, und zum Gebrauch aufhebet, dadurch wird das Schmalz recht zähe, behält beständig seine gelbe Farbe, und läßt sich sehr lange aufheben. Hingegen wenn diese Stücke nicht beobachtet werden, so läuft

1) das Schmalz guten Theils über.

2) es kocht vieles davon ein.

3) wenn es gleich vom Feuer heiß in die Stübiche gegossen wird, so wird das Schmalz ganz mürb, läßt sich zerreiben, wie Mehl, und nimmt einen widrigen Geruch und Geschmack z. E. wie Unschlitt, eine grünliche Farbe an, und läst sich endlich nicht lange aufheben.

leget worden. Die Venetianer nennen ihn die Schwester der hochgebenedeyten Jungfrau Maria, weil derselbe allerley Speisen verbessert und annehmlicher macht. Ingleichen nennet ihn HELMONTIVS den Extract fast von allen Kräutern. Cf. GREMBS Arbor. Integr. et minoſ. Lib. I. Cap. VII. §. 17. p. 63. Damit ich aber den mancherley Gebrauch des Butters in einer richtigen Ordnung zeigen möge, so setze ich solchen in dreyerley Gattung, nemlich, so fern er zur Nahrung oder Diät, zu innerlichen und äuserlichen Gebrechen des Leibes gebraucht wird, Cillum (ſcil. vſum) conſtituimus triplicem, diaeteticum, clinicum et chirurgicum) welcherley Gebrauch ich vor jetzt besonders abhandeln will; des Gebrauchs in der Mechanic anietzo nicht zu gedenken, wenn er zum Schmieren und zu Schlüpfrigmachung verschiedener Instrumenten angewendet wird.

§ 14.

Unter dem Gebrauch des Butters in der Diät begreiffe ich denienigen Nutzen, welchen derselbe denen Menschen in der Speiß giebt. Dann es wird niemand leicht unbekannt seyn, daß der Butter fast von den meisten Völkern sowohl an sich selbsten unter die delicatesten Speisen gerechnet, als auch sehr häufig gebraucht werde, andere Speisen lieblich und wohlgeschmackt damit zu machen. Solches

zu beweisen, kann uns zu einem sehr deutlichen Exempel dienen, derjenige Gebrauch der Holländer, x) wann sie mit dem Butter die Mahlzeiten anfangen und beschliesen. Ja es schmeckt ihnen keine Speise, wann sie nicht mit dem Butter gewürzet ist; daher streichen sie solchen auf das Fleisch, auf die Eyer, auf den Käß, aufs Brod, wenn sie essen. Deswegen werden auch die Holländer von denen Engelländern aus Verachtung die **Butterfresser** genennet; welchen Namen auch ehemahls die Griechen denen Thraciern beygeleget haben. Cf. Laur. BEYERLINCK in Theatro magno vitae humanae, sub finem Lib. II. p. 257. Nicht weniger dienen uns auch

x) Fast ein gleiches thun die Schweden, wenn sie die Mittag und Abendmahlzeiten mit dem Butter anfangen, und mit einem Küh (Geyß) Ziegen oder Schafkäs beschliessen. Unter diesen aber behalten die West Gothen den Vorzug; denn diese wissen unter allen Nordländern die besten Käse zu machen, ohngeachtet der Finnländer ihre Käse auch einen herrlichen Geschmack haben. Cf. LITHENIVS Disp. cit. §. 64. 65. Aber alle diese Liebhaber des Butters und Käses handeln nicht unrecht, wohl wissende, daß Butter und Käs die vortrefflichste Nahrung geben, welches auch der weltberühmte Hr. HOFFMANN Med. ration. system. T. I. Sect. 2. c. 4. §. 13. bekräftiget: wann er schreibet: Caseus et butyrum vniuersale et praestantissimum praebent alimentum.

auch als vornehme Zeugen, die Inwohner in Flandern, welche hierinnen nicht nur den Holländern gleich zu schätzen, sondern noch vorzuziehen sind: dann sie hielten es vor eine Todsünde, wenn sie unter den gewöhnlichen Trank keinen Butter mischen würden, mit welchen Gebräuchen die Franzosen ein Gespött treiben, indem sie solche **Butterfresser** nennen und sagen: wer nach Flandern reisen wolle, brauche ein Messer, damit ihm nicht die herrlichen Butterbissen entzogen würden, welche man aber mit gleicher Münze bezahlen kann, wenn man ihnen dasienige zueignet, was dorten AELIANVS vom Diogene sagte: ὅτι μωκία κατὰ τὸ πρόσωπον ἐςὶ, oder daß er ein Spötter sey. Ja es ist gewiß, daß auch den orientalischen Völkern dieser Gebrauch nicht unbekannt sey. Dann daß ich dieienige Fußstapfen oder Stellen, welche wir davon in heil. Schrift finden, mit Stillschweigen übergehe; so soll uns dieses genug seyn, wenn wir nur gedenken, daß ehemahls der bekannte TAMERLAN von dem türkischen Kaiser Bajazeth statt eines Tributs so viel Butter gefordert habe, als 2000. Cameelthiere y) führen können, wovon man bey den LAONICO CHALCOCONDYLE mehrere Nachricht finden kann. Alleine, was ist es nöthig,

y) De butyro e lacte Camelorum cf. Casp. BARTHIVS Aduersar. lib. 53. c. 14. p. 2515. sq.

nöthig, daß wir den Gebrauch des Butters in der Diät mit fremden Exempeln bekräftigen. Dann es schweben uns ja täglich unsre eigene Exempel in unsern Ländern vor Augen, worinnen wir gebohren und erzogen worden. Denn es weiß fürwahr diesen Gebrauch ganz Teutschland, ja es gebraucht und erhebt denselben. Wir würden fürwahr vieler delicaten Speisen entbehren müssen, wenn wir keinen Butter hätten. Da nun offenbahr ist, daß der Butter von denen meisten vor eine Delicatesse gehalten wird; so kommt mir dieses um so viel mehr wunderlicher vor, daß die Herren Papisten, da sie die schlechten Speisen denen Layen zur Fasten Zeit verbieten, dennoch eine so grosse Delicatesse, als der Butter ist, in Teutschland zu essen, erlaubet haben. O welch ein herrliches Fasten ist das zu nennen, wenn man die grösten Delicatessen zu essen erlaubet! Damit ich aber nichts ohne tüchtige Beweisgründe anführe, so berufe ich mich auf den Thurm zu Rouen, lat. Rothomagus, welcher in der Hauptstadt der französischen Provinz Normandie erbauet ist, und zu teutsch der Butterthurm genannt wird. Die Benennung kommt davon her, weil der Cardinal und Erzbischoff GEORGIVS AMBROSIVS z) den-

z) Ingleichen hat Bischof ALBRECHT zu Straßburg den Butterpfenning erdacht, und um gewissen

denselben von denjenigen Geld hat erbauen lassen, welches derselbe von den Inwohnern zu Rouen vor die ertheilte Erlaubniß in der Fasten Zeit Butter zu essen, gesammlet hatte. DANNHAUER im evangel. Memorial p. 373. und 381. Da ich nun meines Erachtens zur Gnüge erwiesen habe, daß nicht nur der Gebrauch des Butters in der Diät würklich wahr sey, sondern derselbe sich auch sehr weit erstrecke, so kann man mit Recht von mir fordern, daß ich mich erkläre, ob solcher Gebrauch des Butters würdig sey, daß er gelobet oder getadelt werde? Es giebt zwar einige, welche den Butter alle Nahrungskraft absprechen, und mithin denselben zum öftern Gebrauch zu essen verbieten. Aber gleichwie ich gerne eingestehe, daß der allzuviele Gebrauch, wie aller Speisen, also auch des Butters, der Natur schädlich sey; von welchem ich unten ein mehrers sagen will; so behaupte ich doch dieses mit Fug und Recht, daß man dem Butter die grosse Nahrungskraft nicht absprechen könne, man wollte denn die eigne Er-

wissen Tax in der Fasten aus solcher gepreßten Contribution die Butterbüchsen gefüllet. Vide DANNHAUER im evangelischen Memorial p. 373. et 381.

Butyro vesci tempore quadragesimali indultum LIMNAEVS Lib. 7. in Iure Publ. cap. 1(num. 47.

Erfahrung umstossen. Weil aber der Butter den Geschmack sehr angenehm ist, und wir sonderlich von Kindheit auf, von diesem Theil der Milch besonders ernähret werden; so giebt uns dieser hernach eine Speise ab, welche nicht leichtlich verdirbt, und nähret uns um so viel mehr, ie leichter sie verdauet wird. Er wird aber am bequemsten genossen, wenn man selbigen aufs Brod streicht; denn alsdann ist er am besten; und giebt nicht leichtlich eine böse Nahrung. Der ausgelassene Butter, oder das Schmalz hingegen, scheinet dem SENNERTO Institut. med. lib. 4. P. I. Cap. III. nicht so gut zu seyn aa). Die Bergleute, wenn sie in den Schmelzhütten arbeiten, und sowohl Tages als Nachts viel Hitze ausstehen müssen, gebrauchen zu ihrer Erquickung keine Speise lieber, als den Butter. Doch wenn iemand Beweisgründe haben wollte, so verweise ich solchen auf das Zeugniß des teutschen HIPPOCRATIS unserer Zeiten, ich meyne, des nunmehro seligen D. Friedr. HOFFMANNS zu Halle, über

aa) Dieses ist eine Petitio principii; dann indem der Butter beym Aussieden von seinen ungleichen Theilen befreyet wird, und die gleichen, nemlich die fetten und öhlichten mit einander genauer, ia aufs genaueste vereiniget werden, so muß das Schmalz wegen seiner Reinigkeit nothwendig viel besser und gesunder seyn, besonders, wenn der Butter nach meiner obbeschriebenen Weise ausgelassen worden.

über welches ich fürwahr kein stattlicheres Zeugniß anführen kann. Dieser sagt Med. ration. system. Tom. I. Libr. II. Cap. IV. §. 13. Käß und Butter sind die gemeinsten und herrlichsten Speisen. Diesen füge ich noch bey den QVERCETANVM, welcher in seinem Diaetetico Polyhistorico p. 393. sagt: „der Butter ist eine gute Speise vor die Men„schen, und ist nächst dem Brod und Wein de„nenselben am aller nothwendigsten. Andere Autores übergehe ich mit Fleiß mit Stillschweigen, damit ich nicht bey einer an sich deutlichen Sache gar zu weitläuftig scheine.

§ 15.

Da ich oben § 14. gesagt habe, daß die Holländer ihre Mahlzeiten mit Butter sowohl anfangen, als damit beschliessen; so könnte man fragen, ob der Butter vielmehr im Anfang, oder aber zu Ende der Mahlzeit, auf den Tisch soll gesetzt werden. Hiervon finden wir bey verschiedenen auch verschiedene Gebräuche. Andere geniessen ihn zu Ende, andere im Anfang der Mahlzeit. Einige fangen die Mahlzeit vom Butter an, und schliessen auch dieselbige mit Butter. Wir geben nicht acht auf das, was geschicht, sondern was geschehen soll, und geben den Rath, man solle solchen zuerst, nicht aber zuletzt auf den Tisch setzen. Und darzu haben wir wichtige Ursachen, daß wir solches behaupten. Dann der Butter

ter

ter schmieret den Magen ein, er machet ihn glatt, er machet ihn schlüpfrich, er erweitert selbigen, und macht, daß er ohne Beschwerniß kan ausgedehnet werden. Diese Würkungen aber kommen uns nicht nach dem Tisch, zu statten. Ferner, da man nach dem Tisch solche Speisen vonnöthen hat, welche den Magen schliessen, zusammen ziehen, und die Aufsteigung der Dünste verhindern, daß sie nicht zum Kopf kommen; so thut der Butter, nach dem Essen genommen, keine von diesen Würkungen, sondern vielmehr ganz wiedrige. Aus welchen Ursachen ich schliesse, daß auch SENNERTVS l. c. davor gehalten, der Butter werde weit bequemer, vor den übrigen Speissen, als nach denselben genossen. Mit welchem auch Georgius HORSTIVS Instit. med. Disp. XX. übereinstimmet, wenn er spricht: „Der Butter ist wegen seiner temperirten Na„tur bey denen meisten Speisen das beste Ge„würz, und giebt gute Nahrung; doch laxie„ret er den Magen, und wird deswegen mehr „vor andern Speisen, als nach denselben ge„nommen. Daraus ist leichtlich zu ersehen, mit welcher Parthey man es bey dieser Frage halten müsse: allein um der Diät halber, muß man auch das gemeine Sprichwort nicht verschweigen, und gänzlich verachten, wenn man in Sachsen besonders zu sagen pfleget, daß der Gebrauch des Butters zu früh dem

Gold

Gold, zu Mittag dem Silber, und zu Abends dem Bley gleich zu schätzen sey.

§ 16.

Ich fahre nun fort, den Gebrauch des Butters, so ferne derselbe als eine Arzney innerlich gebraucht wird, (quoad vsum clinicum) zu erklären, welchen derselbe auf zweyerley Weise, nämlich zum präserviren sowohl, als zum curiren, erweiset. Was nun das erste anbelangt, so ist genug bekannt, daß dieser ein Gegengift bb), wieder allerley Gift und giftige Krankheiten, seye, weil es das scharfe ätzende Salz stumpf machet, und desselben Eingang verhindert; ingleichen manchmahlen ein Erbrechen erwecket, damit durch solches das schon genommene Gift aus dem Magen komme. Dann der Butter wie SENNERTUS davor hält, besänftiget durch seine Feuchtigkeit die Gewalt des Gifts, und verwehret das Anfressen, und befestiget durch seine Zähigkeit gleichsam die Theile, damit sie nicht in dieselben würken können, und hält dieselben auf, daß sie nicht bald zu den innern Theilen kommen, und hilft, daß sie leicht gebrochen werden. Diesen Nutzen zu erlangen, recommandirt ABEL in seinen Leibmedico der Studenten Libr. III.

C Sect.

bb) Da der frische Butter ein Gegengift ist, so ist der faule Butter vielmehr selbsten ein Gift, so oft in dem menschlichen Cörper sehr heftige Zufälle erreget. Cf. HEISTERS medicin. practisches Handbuch Cap. 19. von Giften p. 537.

Sect. II. Cap. VI. p. 431. sq. man soll ungesalzenen Butter in ziemlicher Quantität nehmen. Eben dieser Autor schreibet l. c. das **Butterbrod**, d. i. ein Stück Brod mit vielem Butter überstrichen, sey denen anständig, die der Chymie obliegen, oder sind, wo Steinkohlen gebrannt werden, wie auch zur Zeit graßirender giftiger Luft und Winde, um deswillen sie auch frische Kräuter, sonderlich Salbey, Rauten und Knoblauch auf den Butter legen und also nüchtern denselben aufs Brod gestrichen essen. Cf. FRID. HOFFMANNS Abhandlung von der Fürtreflichkeit der Hausmittel §. 9. SCHROEDERVM in Zoologia ETTMVLLERI Operibus in folio editis annexum p. 163. GRATAROLVM in libro de litteratorum valetudine tuenda p. 155. Hieher ist auch dasjenige zu rechnen, was ich schon oben p. 40. §. XIV. von dem Gebrauch des Butters, welchen ETTMVLLER Part. II. Operum p. 163. anführet, daß er die Schärfe temperiret, sonderlich die Säure des mineralischen Gifts, als wie der saure Rauch ist, der aus den Metallen aufsteigt: deswegen müssen diejenigen, welche in solchen Officinen arbeiten, zu früh ein Stück Brod, dick mit Butter überstrichen, zu sich nehmen, damit der scharfe Rauch denen inwendigen Theilen, als den Schlund, Magen und Gedärmen, keinen

Scha-

Schaden zufügen könne. So wird auch zur Pest Zeit zur Präservation, meistentheils ein Stück Butterbrod recommandiret. Gleichwie nun der Butter verschiedene Krankheiten, wie wir sehen, von denen Menschen entzieht; also vertreibet er auch ausser dem Gift viele andere innerliche Maladien, welche denen Menschen anstossen, welche SEBITIVS Tract. de aliment. facultat. Lib. III. p. 766. sq. kürzlich erzehlet, da er sagt: „der Butter erofnet den „Leib, ist dienlich für den trocknen Husten, und „der von der Kälte entsteht, befördert den Spei„chel in Seitenstechen und Entzündung der „Lunge zum Auswurf.„ In diesen erst erwähnten Fällen, besonders aber in dem ersten Fall wird der Butter gebraucht zum warmen Bier mit Zucker und Eyerdotter vermischt. So lehret auch Ioh. Iac. WECKER in Syntaxi Medicinae vtriusque: „Daß der Butter „nicht nur überhaupts erweiche, und in rei„cher Maaß genommen, den Leib eröfne, son„dern, daß er auch das Jucken des Zahnflei„sches verbessere, die Entzündung der weibli„chen Schaam und der Gebärmutter zertheile, „und die rothe Ruhr und Geschwür des Coli „oder Grimmdarms heile. Wir setzen „auch noch das Zeugniß PISONIS hinzu, „daß der Butter den Stein curire.„ Dann dieser erzehlet in seinem Buch de colluuie serosa p. 264: Daß ein Mann durch den

Butter entweder alleine, oder in warmer Brühe reichlich genossen, endlich 2. grosse Steine am 40sten Tage mit dem Urin fortgetrieben. Eben diese Kraft eignet demselben auch HORSTIVS zu, in seinem Buch de valetudine literatorum tuenda p. 102.

§ 17.

Es giebt aber noch mehrere Arten von dem heilsamen innerlichen Gebrauch des Butters. Es wird nämlich besonders der (Geyß) Ziegenbutter gerühmet, als ein mäßig erwärmendes, erweichendes, zeitigendes, linderndes und eröfnendes Mittel. Wenn dahero irgendwo eine Schärfe soll gelindert, besänftiget und die allzuverhärteten Theile zur natürlichen Weiche sollen gebracht werden, so wird ein solcher frischer Butter sowohl zum äuserlichen, als innerlichen Gebrauch gerühmet. Insbesondere aber ist er kräftig vor die Dunkelheit der Augen, so von scharfen Thränen entstehet, wenn man sie mit ein wenig von solchen ungesalznen Butter salbet. ZACVTVS LVSITANVS untersucht Libr. III. Praxi Historiarum, Cap. IX. Ob der Kühbutter denen Weibspersonen, welche ihre gewöhnliche monatliche Reinigung haben, nützlich sey? er bezeuget aber, daß die meisten Weibsbilder in Portugall, bey Fliessung der monatlichen Reinigung, wenn sie Bauchgrimmen haben, den Butter beym Feuer zergehen lassen, besonders ungesalznen,

salznen, und mit Zucker oder Honig vermischt, zu 3. biß 4. Unzen mit grosen Nutzen zu trinken pflegen; durch dessen Hülfe die Schmerzen der Gebährmutter und des Bauchs aufhören, die Winde fortgetrieben, die monathliche Zeit befördert, der Leib befeuchtet, die Kräften vermehret und der Leib eröfnet werden. GOTTFRIED STEEGH in arte medica lib. II. Cap. XVIII. sagt: der Butter mache nicht nur überhaupts die Schärfe und das gesalzene Wesen stumpf; sondern es lindere auch vor sich den rauhen Hals und Brust, ingleichen besänftige es die Nierenschmerzen. Und ich zweifle nicht, daß es nicht noch mehr Fälle geben sollte, da der Butter zur Linderung heftiger Schmerzen kann gebraucht werden.

§ 18.

Nun ist übrig, daß ich zeige, wie der Butter äuserlich gebraucht, seine Kraft erweise, so ferne er zur Wundarzney (quoad vsum chirurgicum) gebraucht wird cc). Ich kann aber denselben nicht besser erklären, als wenn ich sage, daß der Butter überhaupts diejenige Würkungen habe, welche andere fette und öhlichte

cc) Der Leib äuserlich mit Butter gesalbet, wird schön und bekommt nicht leichtlich weisse Blattern, welche sonst gerne auf denselben auszuschlagen pflegen, deswegen auch einige die neugebohrnen Kindlein erstlich mit Butter zu schmieren rathen.

lichte Sachen erweisen dd). Es kommen aber fast alle solche Würkungen darauf an, daß sie digeriren, Eyter machen, erweichen, die Schmerzen besänftigen und endlich die Entzündung lindern. Da aber die Nutzanwendung in solchen Sachen oftmahls unterschieden ist; so will ich insbesondere den mannigfaltigen Nutzen des Butters, wie er äuserlich gebraucht wird, anführen. Ohne Zweifel ist dieses der gröste Schmerz, welcher vom Brand verursachet wird; vor solche Zufälle aber ist kein heilsameres und bequemeres Mittel zu finden, als der ungesalzene Butter, welcher durch die heissen Sonnenstrahlen zerschmolzen, auf die verletzte Theile geschmieret wird. Mit gleichen guten Effect wird er auch gebraucht, wenn die Kinder fratt seyn, besonders, wenn derselbe noch frisch ist und in Rosenwasser gewaschen, und auf ein Stückgen Leinewand oder Kohlblatt gestrichen wird. Vide HASENESTIUM SENIOREM in Disp. Inaugur. de Intertrigine §. 41. Inglichen recommandirt der berühmte D. STAHL in seiner Materia medica P. II. p. 47. wider die Entzündungen und Schmerzen, welche von der Kälte herkommen, eine Salbe von Butter, Wachs und Brosamen von hausgebacken

Brod

dd) Wo also nicht Baum-oder Leinöhl vorhanden, darf man statt dessen Butter gebrauchen et vice versa.

Brod gemacht, welche mit einander vermischt werden. So kann auch derjenige Nutzen des Butters nicht unbekannt seyn, welchen er in Clystieren leistet bey den schwangern Weibern; ingleichen, wenn der Leib sehr hart verstopft ist, wenn die Stuhlzäpflein damit beschmiert werden; ferner die Geschwulsten an der Schaamseite und hinter den Ohren zur maturation oder Zeitigung zu bringen; endlich auch das Zahnfleisch damit zu reiben, wenn die kleinen Kinder schwer zahnen. So bekräftiget auch HORSTIUS Tom. II. Operum Libr. IV. allwo er von denen Kinderkrankheiten handelt, vor gewiß, und betheuret es, daß der frische Butter in den Schwämmen oder Mundsehre, oder nach meiner Landesart zu reden, Fröschlein unter der Zungen, (weil sie einem Froschmaul ähnlich sehen) oder in den Geschwüren des Mundes bey kleinen Kindern sehr heilsam sey, zumahl, wenn die Geschwüre ausbrechen wollen. Ich könnte noch vielmehr erzehlen, was hieher gehöret, wenn ich alles und jedes zu erzehlen vor nöthig befände, was der Butter mit andern dergleichen Hülfsmitteln gemein hat. Allein der geneigte Leser wird davor halten, daß ich dieses von Rechtswegen mit Stillschweigen übergehen könne.

§ 19.

Ausser diesen bisher erzehlten heilsamen Würkungen des Butters, ist noch eine andere Würkung übrig, welche aber nicht sowohl heilsam, sondern vielmehr zur Curiosität dienet, und deshalben wohl denen wenigsten bekannt ist. Man lieset nämlich in verschiedenen Schriften, daß unsere alte Vorfahren im Gebrauch gehabt, die Kopfhaare mit Butter zu schmieren, gleichwie ich gelesen habe, daß solches auch die Römer und Griechen mit kostbaren Salben gethan haben. Dann also redet APOLLINARIS SIDONIVS den CATVLLINVM an:

Quid me, et si valeam, parare Carmen,
Fescenninicolae iubes Dionae.
Inter crinigeras situm cateruas,
Et Germanica verba sustinentem,
Laudantem tetrico subinde vultu,
Quod Burgundio cantat esculentus,
Infundens acido comam butyro?

So kann man auch statt eines Zeugnisses nicht unbillig hieher rechnen, diejenige Stelle des PLINII Libr. IX. Cap. XLI. wo er spricht; „Es ist sich zu verwundern, daß die Barbarn, „welche von der Milch leben, in so vielen Se-„culis oder Jahr hunderten den Nutzen des „Käses entweder gar nicht wissen, oder doch „verachten, indem sie weiter nichts als saure „Molken und fetten Butter daraus machen.

Dann

Dann daß solches diejenigen zu dem Ende gethan haben, daß sie ihre Haare damit einschmieren könnten, haben wir erst vor aus dem APOLLINARI gelernet. Daß auch eben diesen Gebrauch noch heut zu Tage einige Holländer und Frießländer beobachten, bekräftiget mit seinem Zeugniß BARTHIVS Aduersar. Lib. III. p. 2516. Es wird sich auch der Mühe verlohnen, daß ich hier noch eines merkwürdigen Gebrauchs vom Butter eine Stelle einräume, welchen uns CONSTANTINVS BASSVS GEOPONICVS nach dem Zeugniß des FRONTONIS an die Hand giebt. Dann dieser schreibt im 19. Buch im II. Cap. also: „Wenn du einen Hund „behalten willst, daß er nicht davon laufe, so „schmiere ihn mit Butter von Kopf an bis „zum Schwanz ein.„ Doch dieses lasse ich an seinen Ort gestellet seyn.

§ 20.

Nachdem ich nun die verschiedenen Eigenschaften und den mannigfaltigen Nutzen des Butters betrachtet, so ist es nun Zeit, daß ich auch die Präparata oder diejenigen Sachen, welche von Butter gemacht werden, kürzlich erzehle. Diese können füglich in zwey Classen, nemlich in solche, welche als Speisen und Confect gemacht und genossen; und in solche, welche unter dem Wort Salben, als Arzneyen zu innerlichen und äuserlichen Gebrauch bereitet und

gebrauchet werden. Und zwar setze ich von der ersten Gattung zuerst den **Krebsbutter.** Denn einige vermischen den süssen Butter mit gesottenen und gestossenen Flußkrebsen, (diese beyde Dinge werden auch blos mit einander gestossen.) welche sie mit einander vermischt ausdrucken und einkochen lassen, daher bekommt diese Art Butter die röthlichte Farb. Diese Invention ist nicht umsonst, sondern von herrlichen und unvergleichlichen Nutzen. Solchen beweiset sie zur Genüge in der Schwindsucht, ingleichen auch, wenn man von einer Höhe gefallen ist. Dann es ist ein fürtrefliches Wundmittel, besonders auch, wenn die Nieren und innerlichen Theile ausschwären, welche diese Art Butter von Grund aus heilet. Diesen Gebrauch billiget auch ETTMULLER P. II. Operum, p. 163. Dieser Butter aber dient nicht allein zur Arzney, sondern auch zur Lust oder Delicatesse. Dann die Köche wissen davon die Krebs und andere Pastetlein zu machen. Hernach rechne ich hieher den **gebratenen Butter;** dieser wird also bereitet: „Man nimmt „einen frischen Ballen Butter, steckt ihn an „einem hölzernen Bratspies, bestreuet ihn mit „Semmelmehl, Zucker und Zimmet, und hält „es zu einem kleinen Feuer: dieses wiederhohlet man so oft, biß alles Semmelmehl, Zimmet und Zucker hinein geschlossen, und so hart „geworden, daß es wie ein Brod aussiehet, „wel-

„welches erst aus dem Ofen kommt. Dieser „Butter wird alsdenn, wie ein Anisbrod, in „kleine Stücklein zerschnitten und als ein Con„fect aufgesetzt. 3) Den **Butterteich**. Dieses ist derjenige, welchen man zu allerhand Buttergebackenes, Torten, Pasteten und dergleichen gebrauchet. Man bereitet ihn also: „Es wird so viel Butter als Mehl genommen, „durch einander zerrieben, hernach 3 biß 4 Eyer „hinein geschlagen, Wasser zugegossen, oder „an dessen Stelle gute Milch, ein Teich daraus „gemacht, der noch fester, als zum Blätter„teich, so hernach sich nach eines jeden Gefal„len verbacken läst. 4) Die **Butterbrezeln**. Darzu kommt Milch, Hefen, Butter, etwas Mußcatenblumen, Eyerdotter. Der Teich wird alsdann gewälkert, (geknetet) in die Gestalt einer Bretzel (Bretzen) gebracht, auf Bley gelegt, mit klein gehackten Mandeln besteckt (bestreuet) und in Backofen geschoben. Kommen sie aus denselben heraus, werden sie mit Butter bespritzt 5) Das **Buttergebackenes**. Man nimmt ein halb Kängen Wasser und menget solches mit Mehl ein, worein zwey Eyer kommen, macht davon einen festen Teich, und wenn selbiger fertig, so legt man denselbigen in eine Waagschaale, und wiegt so viel ausgewaschenen Butter dagegen, als der Teich schwer ist. Wird nun dieses im Sommer zugericht, so muß den A-

bend

bend zuvor der gesalzene Butter mit frischen Wasser ausgewaschen werden und die Nacht über darinnen liegen bleiben. Hernach wird der Teich aufgetrieben, und der Butter darauf gelegt, und zusammen gemandelt, welches ein mahler 6 muß zusammen geschlagen werden, aus diesem nun kann man grosse und kleine Pasteten machen, auch allerhand geschnittens Gebackenes formiren, auch mit Eingemachten von unterschiedlichen Sorten füllen, wenn selbiges fertig, wird alles auf einem Bleche gebacken, zuvor aber selbiges mit Eyerdottern bestrichen, damit es einen Glanz bekommt.

6) Die Butterstolle. Man nimmt 1 Metz Mehl, mengt darein 1 Kanne Milch und ein halb Kängen Hefen, nebst einem guten ℔ Butter, welcher muß kalt darein geknetet werden, 10 Eyer, halb mit Eyweiß und halb ohne Eyweiß, selbige pflegt man immer in die Hefen zu schlagen, ein halb Loth Muscatblumen, 3 ℔. groß und kleine Rosinen, ein halb ℔ Mandeln, ein halb ℔ Citronat, ein wenig Zucker und Salz, die Milch aber muß nicht anders als laulicht seyn, wenn dieses beysammen, macht man einen nicht allzufesten Teich, doch, daß er trocken ausgewürket ist, dann muß er gahren, biß man siehet, daß es genug ist, alsdenn läst man selbigen den Becker auswürken und auf Papier bringen, da es denn wieder aufgähren muß, und ehe er in Ofen kommt, wird er mit

Wasser

Wasser bestrichen, wenn es aber aus den Ofen kommt, wird es wohl mit Butter bestrichen. 7) Den Butterzopf. Dieser ist von der Butterstolle nur in sofern unterschieden, als, daß der Teich geflochten wird. 8) Den Büchsenkuchen. Dieser ist eine Art Buttergebackenes, welches auf folgende Art bereitet wird. Man rühret unter 1 Seidlein Milch eine Parthie Mehl, daß es ein dünner Brey werde, hernach schlägt man 12 Eyer darein, salzet und würzet es glatt ab. Hierauf bestreicht man eine Büchsenkuchenform mit Butter, füllet sie mit diesem abgerührten Teich ganz voll, steckt oben den Deckel fest darauf, thut diese in einen Topf voll siedend Wasser, biß der Teich in der Büchse hart geworden, und so wird mit dem übrigen Teich auch verfahren. Ist dieses geschehen, so schneidet man diesen gesottenen Teich etwa eines kleinen Fingers dick in Scheiben, und bäcket solche aus heissen Schmalz gar langsam, aber nur nicht allzu heiß. So viel sey gesagt von denjenigen praeparatis des Butters, welche als Speissen genossen werden. Nun schreite ich zu der andern Gattung derjenigen praeparatorum des Butters, welche als Arzeneyen entweder innerlich oder äusserlich gebrauchet werden. Die von der ersten Classe sind unter dem Nahmen der Vnguentorum potabilium bekannt, von diesen sind folgende zu merken:

1)

1) Butyrum rubrum potabile. Rothe Butter. ℞ frischen Mayenbutter ℔iij. Rad. Anchusae ℥IV. Rub. tinct. Tormentill. â ℥ij. Sperm. cet. ℥j. Vin. generos. ℔j. Koche alles, biß der Wein eingekocht, und der Butter nur übrig blieben, welchen man zum Gebrauch aufhebet. 2) Butyrum rubrum potabile, Dispens. Brandenb. ℞. Pulv. rad. alcannae ℥ß. Rub. tinct. Tormentill. â ℥j. Rapontic. Serpentar. â ℥ß. Bacc. alkekeng. ʒj. Vini rubr. odorati ℔j. Lasse es etliche Tage an einem kalten Orte mit 4 ℔. frischen ungesalzenen Mayenbutter weichen. Darnach thue 20 gestossene Flußkrebse darzu, koche es bey gelindem Feuer, biß daß alle Feuchtigkeit verzehret, dann seyhe es durch, und drücke den Butter aus, und vermische sie, indem sie noch warm, mit 3 Loth frischen Wallrath, der nicht stinket. Mache also nach der Kunst eine Salbe oder Trinkbutter. 3) Butyrum viride potabile IUNGKEN. (ee) Grüne Butter. ℞ Rad. Consolid. maj. Aristol. rotund Symphyt. â ℥j. Fol. Pyrolae, Sanicul. Fragar. Hyssop. Heder terrestr. Veronic. Millefol. Auric. mur. minim. Prunell. Plantag. vtriusque â Miiiij. Ueber alle diese Kräuter giesse frischen Maybutter

ee) Hieher ist auch zu rechnen Butyrum cinnamomi ex baccis viride. Grüner Zimmetbutter von den frischen Zimmetbeeren. Vid. GRIMMII Pharmacopoeia Indica.

ter 8 ℔. denn thue darzu 20 gestossene Flußkrebse; Koche es bey gelindem Feuer biß die Kräuter gleichsam gepregelt scheinen, denn seyhe es durch, und thue Sperm. cet. 4 Unzen darzu, untermische alles, und hebe es zum Gebrauch auf. 4) Butyrum viride potabile. Ph. Nor. ℞. Hb. Salv. Hyssop. Marrub. Mentae Beton. Scolopendr. Scabios. Cichor. Foenicul. Meliss. Veronic. Matrisyluae, Aquileg. Rutae. Petrosel. Millefol. Centaur. min. Agrimon. Aristol. rot. Plantag. cum toto â Mij. Mayenbutter 7 ℔. Die Kräuter laß alle zu ihrer Zeit sammlen, und giesse über jedes von dem Butter, laß selbige so lange darüber stehen, biß die Kräuter alle beysammen sind. Denn koche alle Feuchtigkeit heraus, seyhe die Butter durch und hebe sie zum Gebrauch auf. Zu der zweyten Classe aber gehören zuvörderst die sogenannten Vnguenta pectoralia oder Brustsalben, von diesen sind nachfolgende in Ruf gekommen: 1) Vngentum pectorale P. A. R. ℞. Ol. Amygd. dulc. ℥iv. chamomill Violat. â ℥iij. Butyr. rec. ℥vj. Adip. Gallin. Anat. â ℥ij. Ireos ℥ij. Croc. ʒß. Cer. alb. ℥iij. das Wachs und Fett laß in denen Oehlen zerschmelzen, hernach thue die Wurzel und den Saffran gepülvert hinzu, und mache es nach der Kunst zu einer Salbe. Die Brust und Seiten damit geschmiert, lindert die Schmerzen, stillet den Husten, befördert den Auswurf, zertheilet und verdünnet die dicken Säfte.

(2 Vnguentum pectorale ZWELFFERI. ℞. Axung. Porc. recent. ℔j. Capon. Anser. â ℥iij. Butyr. maj. rec. ℔j. Wenn diese Sachen mit einander gemischt, und bey gelindem Feuer zerlassen worden, thue nach und nach folgende Stücke klein geschnitten und gestossen hinzu, als: Rad. enul. recent. ℥ij. pimpinell. ireos flor. â ℥iß. HB. Hyssop. rec. Chaerefol. Heder. terr. Betae rubr. Rorismar. Salv. Summit. aneth. rec. Flor. chamomill. rec. lauend. â ℥ij. Sem. anis. Oliban. in granis. Styrac. calamit. â ℥j. Croc. opt. ʒv. Nachdem es ein wenig geweichet und alles beysammen ist, thut man es in einen gläsernen Kolben, setzt den Helm drüber, und lässet es ein wenig aufwallen und kochen, biß ein wohlriechender Saft hervor kommt, welchen man aufhebet und zuletzt, wenn die Salbe durchgeseigt, und die Sachen wohl ausgedruckt worden, da iene noch etwas warm ist, wieder drunter giesset, hernach einige Zeit unter einander rühret und endlich noch hinzu thut: Pulu. Benzoes subtiliss. Rad. Ireos flor. â ℥j. Croc, opt. ℥ß. ol. destill. Caru. Foenic. Coriandr. â ℥jß. Mische es bey gelindem Feuer wohl unter einander, und mache daraus eine Brustsalbe, welche in Ansehung ihrer Würkung und Nutzens mit der vorigen überein kommt.

3. Vnguentum pectorale Pharm. Nor. ℞. Ol. amygd. dulc. ℥iv. Chamaemelin. Violat. Lilior. alb. â ℥iij. Butyr. non saliti rec. ℥vj. Adip. Gallin. Anat. â ℥ij. Rad. Irid. ℥j. Croc. ℥ß. Cerae alb. ℥iij. Das Wachs und die Fette laß in den Oehlen zerschmelzen, darnach wäsche es etliche mahl mit Aqua Capill. Veneris und thue endlich die Wurzel und den Saffran wohl gepülvert hinzu.

4. Vnguentum pectorale MYNSICHTI. ℞ Ol. de Pistac. expr. de Pineis expr. Amygd. dulc. â ℥iß. Butyri non saliti majal. Axung. capon. Seuj Hircin. â ℥j. mische und giesse 3. Unzen von Mynsicht Brustwasser darauf, denn koche es, biß das Wasser eingesotten, hernach thue hinzu Ess. croci orient. ℨj. ol. destillati chamomill. Rom. foenic. mac. anethi anis. â ℈j. Mische es und mache es nach der Kunst mit weissem Wachs zu einer Salbe. Diese ist eigentlich zu Brustschmerzen; denn wenn man selbige damit streichet, so zertheilet sie den in der Brust befindlichen Schleim, heilet, erwärmet, befeuchtet und erweichet. Man muß sich aber bey gelindem Feuer oder vor dem warmen Ofen damit schmieren.

5. Vnguentum pectorale Thesaur. HOFFM. ℞ Pingued. Gallin. Butyr. recent. olei amygd. dulc. Violar. Lilior. alb. aa ℥iv. Croc. orient. ℥iß. Cerae alb. so viel genug ist, eine Salbe daraus zu machen.

6. Vnguentum pectorale LEMERY. ℞. Butyr. rec. ℔ß. ol amygd. dulc. ℥iv. chamomill. violar. cerae alb. â ℥iij. Adip. Anat. gallin. Rad. Ireos florent. áà ʒij. Mache nach der Kunst eine Salbe daraus.

7. Vnguentum pectorale de SPINA. ℞. ol. cheyrin. amygd. dulc. Irin. â ℥ß. Axung. Gallin. Capon. Anser. Cunic. Butyr. rec. â ʒj. Croc. gr. v. Mache diese Stucke mit ein wenig Wachs zu einer Salbe.

8. Vnguentum pectorale WEICKHARDI. ℞. Ol. amygd. dulc. ℥iv. Chamomill. Violar. â ℥iij. Butyr. rec. non salit. ℥v. Axung. gallin. anat. â ℥ij. Puluer. rad. ireos flor. ʒij. Sperm. ceti ʒß. Cerae alb. ℥iij. Mische es zu einer Salbe. Hernach rechne ich hieher andere Arten von Salben, welche die Aerzte erfunden, und welche den stattlichen Namen des Butters führen; ich will aber nur diejenigen hieher setzen, welche wegen ihres sonderbahren Nutzens berühmt sind; als da ist der **Ringelblumenbutter**, welcher die Warzen vertreibet; der **Maioranbutter**, welcher das gelindeste Niesmittel ist, und deswegen bey Kindern, die hart in der Nase verstopft sind, gebraucht wird; der **Leinkraut** oder **wilde Flachsbutter**, dienet wider das wilde Fleisch in Wunden und Geschwüren; CRATONIS **Braunwurzbutter**; für die Röthe im Gesicht; **Butter** mit Canarienzucker und kalten

Wasser,

Wasser, für den Stein; Rübenbutter, zu den erfrornen Gliedern; Saubrod oder Erdapfelbutter, für die güldne Ader; Wacholderbutter, (butyrum iuniperi lumbricatum ad podagram) fürs Zipperlein; Tobackbutter, für Felle in den Augen, u. d. gl. Vid. Hieronymi WELSCHII Consilia medicinalia. Ferner ziehe ich hieher Oleum Butyri Butteröhl ff). Nehmet frischen Butter ℔j Ziegelmehl, so viel genug ist, lasset den Butter schmelzen, und machet mit dem Mehl einen Teich, daß man ihn schneiden kan, destilliret solches bey offenen Feuer aus einer Retorte zweymahl, iedoch, daß iedes mahl frisch Ziegelmehl darein gemenget werde, so wird das Oehl gut. Es erweichet äuserlich aufgestrichen. Ingleichen Butyri Fuliginem, Butterruß. Wie dieser soll bereitet werden, lehret DIOSCORIDES Libr. II. cap. 65. also: „Man soll Butter in eine Ampel oder irdenes „Gefäß thun, darein ein leinen Tüchlein hän„gen und anzünden, und einen irdenen Deckel,

ff) Ioseph. QVERCETAN. in Sclopetario suo p. m. 164. Oleum butyri sequenti modo conficiendum docet. Butyrum prius in vino albo liquefactum iniiciatur in alembicum, subiiciaturque ignis mediocris. Destillabit oleum valde anodynum. Ex libra vna habebis vncias X. Sic facies oleum lardi et axungiarum omnium.

„wie einen Trichter gestaltet, der unten Löcher „habe, darüber stürzen, so hänget sich der „Ruß oben an den Deckel, und wann der er„ste Butter verbrannt ist, mag man einen an„dern Butter anzünden, biß man genug But„terruß hat, denselben schabe man ab, und „hebe ihn zum Gebrauch auf„ Er ist gut zu denen Augenarzeneyen, für die triessende Augen, massen er trucknet und zusammen ziehet, die Flüsse stopft, und die Wunden der Augen in kurze Zeit heilet. Endlich sind noch zweyerley Arten von Butter übrig, welche aber mehr curieux, als nützlich und nöthig sind, z. E. Butyrum scissile CROLLII; videas eiusdem Basilicam Chymicam et LIBAVIVM in Alchymia pharmaceutica Tom. III. Cap. XXXVI. So hat auch POTERIVS einen besondern Perlenbutter erdacht, wie ROLFINCK bezeuget in Chymia Cap. XLI.

§ 21.

Da aber die tägliche Erfahrung zur Genüge bezeuget, daß wir auch die herrlichsten Sachen mißbrauchen können: so will ich auch hier etwas von dem Schaden und Mißbrauch des Butters gedenken. Dann der Poet singet:

Bey einem ieden Ding, gebührt sich Maaß
und Ziel,
Zu wenig thut nicht gut, so taugt auch nicht
zu viel.

Wenn

Wenn nun iemand den Butter gar zu reichlich und zum Ueberfluß gebraucht, so kann es nicht anders seyn, als daß vieles Unheil daraus entstehet, wann dessen Natur und Eigenschaft also beschaffen ist, daß sie mit der Natur des Butters nicht übereinstimmet. Ich rede zwar hier nicht von denienigen, zwischen welchen und dem Butter eine Antipathie oder Naturfeindschaft obwaltet gg); Dann solche haben von Natur vor dem Butter einen Abscheu, welches bezeuget, daß der Butter an sich selbsten ihrer Natur zuwider sey: sondern ich will hier dieienigen verstanden haben, deren Maul zwar, nicht aber derselben Gesundheit der Butter eine angenehme und dienliche Speise ist. Hieher gehören die Cholerici oder die viel Galle haben und mit dem leidigen Scharbock behaftet sind, als welche einen hitzigen Magen haben, und derer Magen zum Eckel sehr geneigt ist. Denn bey solchen wird der Butter geschwind zur Galle, erwecket den Sood und macht das Blut schärfer. Sonderlich aber schadet der allzuviele Gebrauch des Butters Leuten, die einen feuchten und weiten Magen haben; indem er denselben noch mehr erweitert, sonderlich, wenn er in grosser Menge gegessen wird, und auf den Speisen schwimmt und Eckel erreget.

gg) De abstinentia a lacte, caseo et butyro vid. ANTON. de BVTRIO in rubr. de obs. ieiunii num. II.

reget. Vid. SENNERTVM l. c. Auch ist den hitzigen Naturen, dessen Gebrauch nicht so anständig, als andern; über diß den Miltzsüchtigen, und welche mit sauren und faulen Cruditäten angefüllet sind. Endlich ist der Butter auch schädlich denen Engbrüstigen, wovon uns ein besonders Exempel von einem Menschen lehret, welcher von allzuvielen Butteressen sich einen schweren Athen und Keuchen zugezogen hat. Vid. PAVLINVS Miscell. Nat. Cur. Decad. II. An. IX. Obseru. CXCVIII. Jngleichen hat solches BORELLVS observirt. Und SCHOOCKIVS in seinem Büchlein vom Butter, welches mir jedennoch nicht zu Gesichte kommen, soll im Cap. XXII. angemerket haben, daß einstens ein fünfjähriger Knab von allzuvielen Butteressen in schwehre Zufälle, nemlich in eine Entzündung der Lungen und in einer Auszehrung verfallen. GOTOFREDVS STEECHIVS l. c. hat angemerket, daß der Butter allzuhäuffig genossen, den Appetit benehmen, ingleichen einen stinkenden Athen und Fäulniß des Zahnfleisches verursachen und faule Krankheiten zu wege bringen könne. Ob aber davon in Deutschland der häuffige Aussatz entstehe, wie der italiänische Medicus VICTOR TRINCAVELLA meinet, das kann ich nicht sehen. Vide eius Consilia p. 697. Dann es werden bey denenjenigen Völkern die meisten Aussätzigen gefunden, bey welchen der Ge-

aber

brauch des Butters sehr sparsam ist. Vielleicht aber hat TRANCOVELLA durch den Aussatz verstanden und mit denselben vermenget die scorbutische Krätze (scabiem scorbuticam) welche öfters der starke Gebrauch des gesalznen Butters zu wegen bringet. Cf. BEHRENS Selecta Diaetetica p. 197. sqq. ingl. ABELII Leibmedicus derer Studenten p. 431. Gleichwie aber, wie wir biß anhero gesehen haben, der Butter innerlich unmäßig gebraucht, eine Ursache ist vieles Unheils; also erreget er auch desgleichen äusserlich zur Unzeit gebraucht, viele Krankheiten. Also hat BENEDICTUS an seinem Töchterlein, welches kaum 8. Monat alt geworden, und sonsten recht gesund gewesen, befunden, daß das Einschmieren mit Butter auf dem Grind der kleinen Kinder auf den Kopf die Ursach eines tödlichen Gefräisches sey: welches wir gelesen haben in den Miscell Nat. Curios. Decur. II. Obseru. XL. in Schol. Daher kommts, daß DOLAEVS in Encyclopaedia medica Cap. II. erinnert, man solle nicht alsbald das Waschen und Einschmieren vor die Hand nehmen, sondern man soll erst eine Welle mit Laxier- und Schweißtreibenden Mitteln anhalten; hernach verordnet er verschiedene Salben, und sonderlich Storchschnabelbutter, den ganzen Kopf damit zu schmieren, welches also beschoffen, daß sich durch eigne Erfahrung recommandiret.

Und

Und somit beschliesse ich für dismal dieses Buttertractätgen, und wünsche, daß solches zur Ehre Gottes und vieler Menschen Nutzen gereichen möge.

E N D E.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Walter, Tob.

D. Walters Medicinische und öconomische Abhandlung vom Butter Und dessen vielfältigen Gebrauch und Nutzen Versehen mit einer Vorrede D. Matthiä Georg Pfanns von dem Nutzen der Milch bey einigen durch den schädlichen Gebrauch gewisser giftartiger Arzneyen verunglückten Personen

Erlangen 1751

Bamberg, Staatsbibliothek -- Bip.M.o.374
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11434005-5
VD18 10354069